



で入手
できるの!?

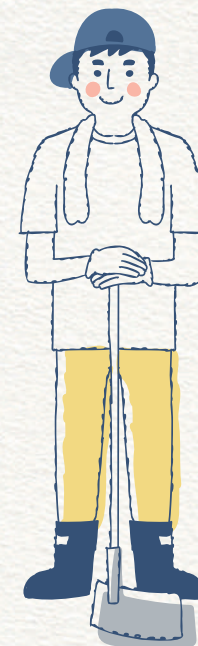
東京産農産物

東京都

学校でも食べよう!

東京産農産物

給食に



東京産農産物の利用ガイドブック



1 『東京産農産物等仕入先情報リスト』から探す!

東京都ホームページから、東京産農産物(農産物・畜産物・加工品)等の取扱い事業者を簡単に検索できます。取り扱いたい品目から仕入れ先を絞り込み、相手先を探すことができます。取引先に学校(給食向け)がある事業者をお探しいただき、ぜひご利用ください。

東京産農産物等仕入先情報リスト

<https://www.agriproducts-list.metro.tokyo.lg.jp/>



※本リストは、あくまで情報を整理し、小売店・飲食店等に情報提供する場を東京都が設けるものです。実際の取引条件等の交渉は直接当事者間で行っていただきます。



2 公益財団法人 東京都学校給食会から探す!

東京都学校給食会では、あしたばの加工品や八丈島のトビウオ、ムロアジのミンチ等の地場産物加工品を学校に卸しています。

東京都学校給食会ホームページ

<http://www.togakkyu.or.jp/>

TOP > 物資の紹介 > 東京都の地場産物



こちらをご覧ください!

「TOKYO GROWN(トウキョウ グロウン)」は、東京産農産物等の情報サイトです。新鮮で安全・安心な東京の名産品、特産品、農林水産業の魅力を国内外に発信しています。

TOKYO GROWN
<https://tokyogrown.jp/>



問い合わせ

東京都産業労働局 農林水産部 食料安全課 食材流通促進担当

電話 03-5000-7212

〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1 都庁第一本庁舎21階

リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



はじめに ～東京都は、“東京産農産物”の“地産地消”を進めています～

このガイドブックは、学校給食での東京産農産物の活用を促進するため、主に栄養教諭・学校栄養職員の皆さまを対象に作成しました。ぜひ、この機会に東京農業の見識を深めていただき、関係機関と連携のもと、地場産物の使用割合の向上を図っていただくようお願いします。

地元の農産物を学校給食に取り入れ、食育推進！

東京都は“生涯にわたって健全な食生活を実践することができる人間の育成”を行うため、「東京都食育推進計画（令和3年度～7年度）」を策定し、学校給食での食育活動を推進しています。「生きた教材」として地場産物を活用することで、児童や生徒の食への関心を高めることができます。



東京の農地を守ろう

都市の農業は、新鮮で安全・安心な農産物の供給に加え、自然環境の保全や防災機能など、多面的役割を果たしています。

現在、東京都の農地面積は総面積のわずか3%弱で、6,190ha(2024年現在)。今も減少傾向にあり、年に約100haもの農地が相続などを原因として失われています。

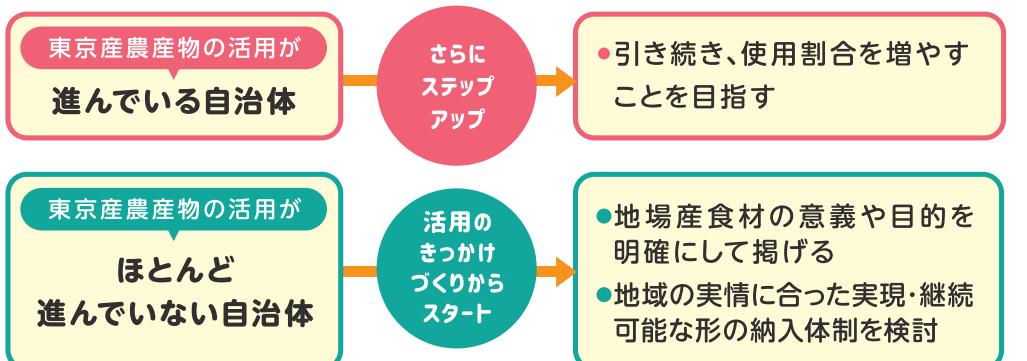
学校給食で地場産の農産物を消費することは、東京の農地を守ることにもつながります。

都市農業の多面的な役割



自治体担当の皆様へ

自治体ごとに農作物の生産量や学校給食への活用度合いに違いがあると思いますが、それぞれ生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、地場産物を使用する割合を増やすことを心がけてください。



東京都内
各地域の

特色ある農産物 MAP

東京の農業は、農地のない都心部を除く、
様々な地域で営まれています。
区部の都市地域から多摩地域、
そして伊豆諸島・小笠原の島しょ地域まで、
自然や周辺環境に応じた特色ある農業です。
学校給食での農産物活用が進んでいる地域では、
農家の皆さんと地域の子もたちの交流も広がり、
子どもから大人まで、食卓を通じた食育に役立っています。

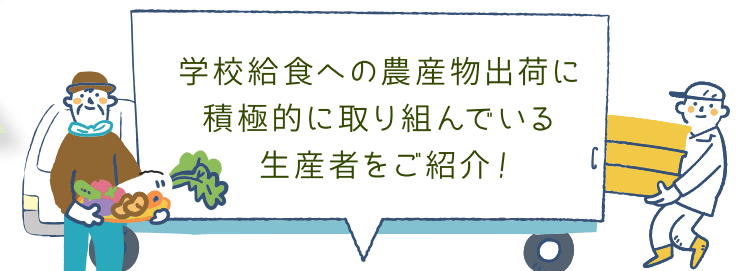


野菜											
アシタバ	ウド	エダマメ	キャベツ	コマツナ	サツマイモ	サヤエンドウ	シイタケ	ジャガイモ	タマネギ	ダイコン	ツマモノ (料理や器のあしらい) ・ホジ ・ツルナ ・アサツキ ・ムラモ など
トウモロコシ	トマト	長ネギ	ニンジン	のらぼう菜	ブロッコリー	ホウレンソウ	マイタケ	ミニトマト	ラッカセイ	ワサビ	ワケネギ

果物				
イチゴ	温州みかん	キウイフルーツ	カキ	クリ
パッションフルーツ	ブドウ	ブルーベリー	ナシ	ユズ
				レモン



学校給食で大活躍！代表的な野菜 **アレコレ** 豆知識！



東京産農産物の 学校給食活用PR動画



日野市、江戸川区、三鷹市の生産者に出演いただきました。You Tube（東京動画）に掲載しています。



<https://tokyodouga.metro.tokyo.lg.jp/iyw7vpcbgb0.html>

ニンジン

主な産地

- 清瀬市 練馬区
- 青梅市 八王子市
- 町田市 立川市



セリ科のニンジンは乾燥に弱く、発芽には十分な雨が必要がありますが、ジメジメした気候は苦手です。表皮に近づくほど甘いと感じられ、これは甘味の元となるデンプン粒が表面付近に多く含まれるためです。

東京都の農業	春	種まき 3月～4月中旬 ▶ 収穫 6月
	夏	種まき 7月中旬 ▶ 収穫 11月下旬～2月

ダイコン

主な産地

- 八王子市 町田市
- 立川市 青梅市
- 練馬区



ビタミンCや消化を助けるジアスターゼ等の酵素が豊富。最も流通している青首ダイコンの青い部分は「茎」の一部で、白い部分が「根」です。青い部分は特に甘味が強く、下部になるほど辛味があるとされています。

東京都の農業	春	種まき 2月～4月上旬 ▶ 収穫 11月～2月
	秋	種まき 8月中旬～9月 ▶ 収穫 5月

キャベツ

主な産地

- 練馬区 西東京市
- 八王子市 立川市
- 町田市 調布市



江戸時代にオランダから渡来。当初は観賞用で、食用としての栽培は明治時代から始まりました。都内ナンバーワンの産地は練馬区で、戦後から栽培が盛んとなり、都内産キャベツの約20%を占めています。

東京都の農業	春	苗の定植 4月 ▶ 収穫 5月～6月
	秋	苗の定植 8月 ▶ 収穫 11月～1月

ジャガイモ

主な産地

- 八王子市 町田市
- 青梅市 あきる野市
- 練馬区



ジャガイモの植え付けは、種芋をいくつかに切って行います。学校給食に向く煮崩れしにくいジャガイモの品種は、「とうや」、「ピルカ」、「メークイン」、「ニシユタカ」等があげられます。

東京都の農業	春	植え付け 2月～3月 ▶ 収穫 6月～7月
	秋	植え付け 8月中下旬 ▶ 収穫 12月

タマネギ

主な産地

- 町田市 あきる野市
- 新島村 日野市



国内のタマネギ栽培は明治時代から始まりました。東欧系の辛み品種と南欧系の甘味品種がありますが、現在の主流は辛み品種です。新タマネギは、早取りした甘みの強いタマネギのことです。

東京都の農業	苗の定植 11月初旬	新タマネギの収穫 5月～6月 貯蔵タマネギの出荷 7月～12月
--------	------------	------------------------------------

長ネギ

主な産地

- 八王子市 町田市
- 青梅市 あきる野市



原産地は中国北西部とされています。日本には5世紀に伝わりました。関西は青ネギ、関東は白ネギが主流です。東京都では、主に千住ネギ系の白ネギが栽培されています。長ネギの緑色の部分が緑黄色野菜、白色の部分は淡色野菜に分類されます。

東京都の農業	苗の定植 5月～8月 ▶ 収穫 12月～3月
--------	------------------------

コマツナ

主な産地

- 江戸川区 葛飾区
- 足立区 八王子市



施設栽培の普及により1年中出回っているコマツナですが、本来の旬は冬から春です。品種は多く約200種類あり、通年出荷をするために、「いなむら」や「美翠(みすい)」等の数種類の品種を組み合わせ栽培されています。品種間や季節間、部位間(葉身と葉柄)によって、うま味、甘味等の違いが見られます。

東京都の農業	種まき 通年 ▶ 収穫 通年
--------	----------------

おいしいときに、
おいしいものを！

東京産農産物の給食活用 **カレンダー** 暦

野菜名	主な産地	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ダイコン	区部 多摩地域												
ニンジン	区部 多摩地域												
コマツナ	江戸川区他												
	多摩地域												
キャベツ	練馬区他												
タマネギ	区部 多摩地域												
長ネギ	区部 多摩地域												
ジャガイモ	区部 多摩地域												

(令和7年3月時点)